

PROYECTO DE REFORMAS PUNTUALES Y AMPLIACIÓN DE COCINA EN BAR-RESTAURANTE

Contenidos según CTE (RD.314/2006, anejo I)

□ MEMORIA:

- 1. Memoria descriptiva**
- 2. Memoria constructiva**
- 3. Cumplimiento del CTE**
- 4. Cumplimiento de otros reglamentos y disposiciones.**
- 5. Anejos a la memoria**

6.- PLANOS:

- | | | |
|-----|--------------------|-------------------------------------|
| 1. | Situación. | |
| 2. | Servicios urbanos. | |
| 3. | Estado actual: | Plantas, fachadas y secciones. |
| 4. | Estado reformado: | Mobiliario. |
| 5. | | Fachadas. |
| 6. | | Secciones. |
| 7. | | Planta acotada. |
| 8. | | Cimentación y saneamiento. |
| 9. | | Estructuras. |
| 10. | | Electricidad. |
| 11. | | Fontanería. |
| 12. | | Salubridad. |
| 13. | | Protección de incendios. |
| 14. | | Carpintería, cerrajería y acabados. |

7.- PLIEGO DE CONDICIONES.

- Pliego de cláusulas administrativas.
- Disposiciones generales.
- Disposiciones facultativas.
- Disposiciones económicas.
- Pliego de condiciones técnicas particulares.
- Prescripciones sobre los materiales.
- Prescripciones en cuanto a la ejecución por unidades de obra.

8.- MEDICIONES Y PRESUPUESTO.

I. MEMORIA.

1. Memoria descriptiva:

- 1.1 Objeto y finalidad del trabajo
- 1.2 Agentes.
- 1.3 Descripción del estado actual.
- 1.4 Descripción del proyecto.
- 1.5 Prestaciones del edificio.

2. Memoria constructiva:

- 2.1 Sustentación del edificio.
- 2.2 Sistema estructural (cimentación, estructura portante y estructura horizontal).
- 2.3 Sistema envolvente.
- 2.4 Sistemas de compartimentación.
- 2.5 Sistemas de acabados.
- 2.6 Sistemas de acondicionamiento de instalaciones.
- 2.7 Equipamiento.

3. Cumplimiento del CTE:

- 3.1 Seguridad Estructural.
- 3.2 Seguridad en caso de incendio.
- 3.3 Seguridad de utilización.
- 3.4 Salubridad.
- 3.5 Protección contra el ruido.
- 3.6 Ahorro de energía.

4. Cumplimiento de otros reglamentos y disposiciones.

- 4.1 Barreras arquitectónicas.
- 4.2 Condiciones de habitabilidad.
- 4.3 Reglamento de policía de es espectáculos públicos y actividades recreativas.
(RD 2816/1982)
- 4.4 Decreto 181/2012 ordenación y clasificación de las empresas de restauración de la comunidad autónoma de Extremadura.
- 4.5 Horario de apertura y cierre de los establecimientos, espectáculos públicos y actividades recreativas (orden 19/09/1996).
- 4.6 Reglamento (CE) 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29/04/2004 relativo a la higiene de productos alimentarios.
- 4.7 Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29/04/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- 4.8. Real Decreto 3484/2000 (29/12/2000) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

5. Anejos a la memoria:

- 5.1 Información geotécnica.
- 5.2 Cálculo de la estructura.
- 5.3 Protección contra el incendio.
- 5.4 Instalaciones del edificio.
- 5.5 Eficiencia energética.
- 5.6 Estudio de impacto ambiental.
- 5.7 Plan de control de calidad.
- 5.8 Estudio básico de Seguridad y Salud.
- 5.9 Normativa de obligado cumplimiento.
- 5.10 Estudio de gestión de residuos de construcción y demolición
- 5.11 Manual de uso y mantenimiento.

6. PLANOS.

- | | | |
|-----|--------------------|-------------------------------------|
| 1. | Situación. | |
| 2. | Servicios urbanos. | |
| 3. | Estado actual: | Plantas, fachadas y secciones. |
| 4. | Estado reformado: | Mobiliario. |
| 5. | | Fachadas. |
| 6. | | Secciones. |
| 7. | | Planta acotada. |
| 8. | | Cimentación y saneamiento. |
| 9. | | Estructuras. |
| 10. | | Electricidad. |
| 11. | | Fontanería. |
| 12. | | Salubridad. |
| 13. | | Protección de incendios. |
| 14. | | Carpintería, cerrajería y acabados. |

7. PLIEGO DE CONDICIONES.

- Pliego de cláusulas administrativas.
- Disposiciones generales.
- Disposiciones facultativas.
- Disposiciones económicas.
- Pliego de condiciones técnicas particulares.
- Prescripciones sobre los materiales.
- Prescripciones en cuanto a la ejecución por unidades de obra.
- Prescripciones sobre verificaciones en el edificio terminado.

8. MEDICIONES Y PRESUPUESTO.